

Instructions de montage et de service

VERSION : 31346FR
MISE À JOUR : #101-2012
EDITION : 12/11ER



A M4x10 4x

E M5x10 6x

B M6x15 2x

F M6x25 4x

C M6x30 14x

G M6x45 4x

D M6x70 4x

H M4 4x

M Ø9xØ15 2x

I M5 6x

N Ø6.5xØ20 8x

J M6 8x

O Ø6.5xØ30 4x

K M8 2x

L M8 2x

P Ø8.5xØ16 4x



Sommaire

Caractéristiques techniques

Gril

Catégorie d'appareils	EN 1860-1
Poids	25,5 kg
Dimensions (L x h x l)	env. 1450 x 1140 x 650 mm
Surface à grillades (L x L)	env. Ø 555 mm
Quantité de remplis-sage combustible	max. 1,25 kg
Poids d'appui des tablettes	max. 3,5 kg

A lire impérativement avant le montage et la mise en service !

Le non-respect des prescriptions de ces indications peut nuire au fonctionnement de l'appareil, l'endommager ou endommager d'autres objets et causer des blessures corporelles.

Veuillez donc lire les chapitres correspondants des présentes instructions, avant le montage et avant chaque mise en service . Suivre les étapes de travail dans l'ordre indiqué et respecter les consignes de sécurité.

Ces instructions font partie du produit. Veuillez donc toujours les garder à proximité du produit et remettez-les à tout utilisateur ultérieur.



Etendue des fournitures

Pos. *	Nbre	Désignation
1	1	Poignée du couvercle
2	1	Protection thermique
3	1	Jeu de thermomètres (avec support)
4	1	Couvercle
5	1	Gril OptiHeat
6	2	Poignée de gril OptiHeat
7	1	Rangement de gril OptiHeat
8	1	Grille à charbon
9	2	Distributeur de charbon (pour les barbecue à chaleur tournante)
10	1	Foyer
11	1	Table en métal (droite)
12	1	Etrier de maintien de la table en métal (droite)
13	1	Tube (droite)
14	1	Traverse de pied fixe
15	4	Capuchon
16	1	Support pour foyer, avant
17	1	Raccord en angle, avant
18	1	Pied à roue, avant
19	1	Pied fixe, avant
20	2	Ecran avec inscription Landmann, avant
21	1	Support pour ustensiles
22	2	Crampon
23	1	Fond du chariot
24	1	Essieu
25	2	Roue
26	2	Enjoliveur
27	1	Etrier de maintien de la table en métal (gauche)
28	1	Table en métal (gauche)
29	1	Traverse de pied à roue
30	1	Tube (gauche)
31	1	Pied à roue, arrière
32	1	Raccord en angle, arrière
33	1	Support pour foyer, arrière
34	1	Pied fixe, arrière
35	1	Cheminée avec ventilation réglable
36	1	Collecteur de cendres
	1	Carte de vis avec matériel de montage

* voir côté pivotant

Utilisation

Utilisation conforme à l'usage prévu

Il s'agit d'un barbecue à charbon destiné à une utilisation en plein air. Il est utilisé d'une manière conforme lorsqu'il sert exclusivement à la préparation de grillades et que toutes les instructions du présent mode d'emploi sont respectées. Les seuls combustibles autorisés sont le charbon de bois pour barbecue et les briquettes à barbecue.

Le barbecue est destiné à un usage personnel uniquement.

Utilisation non conforme

Toute utilisation différente ou allant au-delà de ces recommandations est interdite. Ceci s'applique en particulier à l'utilisation incorrecte suivante raisonnablement prévisible :

- Ne pas utiliser le barbecue en tant que radiateur.
- Ne pas brûler quoi que ce soit d'autre que du charbon de bois et des briquettes à barbecue dans le barbecue.
- Ne pas utiliser le barbecue pour chauffer des textiles et matériaux, mais uniquement pour griller des aliments prévus à cet effet.

Demandes de prises en garantie et garantie

Votre barbecue Landmann est un produit de qualité qui a quitté l'usine dans un état technique irréprochable.

Landmann octroie de de ce fait, outre la garantie légale, une garantie étendue de qualité et de durabilité contre la corrosion traversante et la calcination traversante du foyer et du couvercle de 10 ans.

Toute prise en charge au titre de la garantie est, par principe, exclue en cas d'utilisation non conforme du barbecue ainsi qu'en cas d'utilisation d'un combustible non autorisé. La décoloration, la corrosion ou une légère déformation des éléments directement soumis aux flammes (gril, grille à charbon) n'affectent pas la fonction et ne justifient donc pas une demande de prise en garantie.

Veuillez conserver votre preuve d'achat pour faire éventuellement valoir des demandes en garantie.

Consignes de sécurité

Définition des remarques utilisées

Pour attirer l'attention sur les dangers et les informations importantes, les pictogrammes et les mots indicateurs suivants sont utilisés :

Consignes de sécurité

Pictogramme et mot indicateur	Remarque concernant ...
Danger	... un danger possible pouvant provoquer des dommages personnels ou matériels graves, si les mesures décrites ne sont pas prises.
Attention	... un danger possible pouvant provoquer des dommages matériels, si les mesures décrites ne sont pas prises.

Consignes d'utilisation

Pictogramme	Remarque concernant ...
	...une fonction ou un conseil utile.
!	... Risque de confusion ; le symbole indique un endroit marquant sur le composant.

Dangers résiduels



Danger : déflagration explosive

Les aides à l'allumage comme l'essence, l'alcool et les autres accélérateurs de combustion liquides comparables sont très dangereux pour allumer le combustible (le charbon de bois ou les briquettes) car ils se consument de manière explosive à l'allumage.

Cela est en particulier le cas lorsque de tels produits sont pulvérisés ou arrosés sur des combustibles chauds car cela est susceptible d'entraîner un retour de flamme dans le récipient.

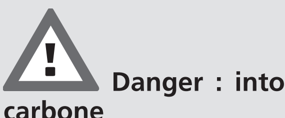
Lorsque du charbon de bois ou des briquettes brûlants sont éteints à l'eau, il se produit une déflagration explosive car l'eau s'évapore brutalement.

Conséquences possibles :

- Blessures et dommages matériels graves

Mesures de protection :

- Utiliser le barbecue uniquement à l'air libre avec une bonne aération.
- Allumer le combustible (charbon de bois ou briquettes à barbecue) uniquement avec un produit d'allumage agréé (EN 1860-3).
- Ne pas se pencher sur la surface de grillade lors de l'allumage du combustible.
- Ne jamais éteindre le charbon de bois ou les briquettes enflammés avec de l'eau.



Danger : intoxication au monoxyde de carbone

Le monoxyde de carbone est généré par la combustion incomplète de matériau contenant du carbon comme par exemple le charbon de bois ou les briquettes.

Le monoxyde de carbone est inodore, incolore et non irritant. C'est pourquoi il n'est pas perçu par les humains.

Conséquences possibles :

- Dans des locaux fermés, cela peut provoquer la mort ou une atteinte grave en raison d'une intoxication au monoxyde de carbone.





Danger : brûlures et feu

Certaines pièces du barbecue deviennent très chaudes pendant son utilisation, en particulier près du foyer et du couvercle. Si des courants d'air parviennent dans le foyer, il peut y avoir formations d'étincelles et/ou de flammes.

Conséquences possibles :

- Brûlures graves par contact des pièces chaudes.
- Incendie ou feu qui couve si des matériaux ou textiles inflammables se trouvent à proximité du barbecue.

Mesures de sécurité à prendre avant de faire les grillades :

Choisir le lieu d'installation de telle sorte

- aucun matériau ou textile inflammable ne se situe à proximité du barbecue ou n'y soit mis. L'écart minimum avec les matériaux ou substances combustibles est de 5 m. L'écart minimum avec les matériaux ou substances difficilement inflammables. par ex. les murs de maison est de 1 m.
- que le barbecue est protégé du vent.
- le barbecue repose de façon stable sur une surface plane et suffisamment grande. Il est interdit de déplacer le radiateur lorsqu'il est en service.

Mesures de sécurité à prendre en préparant les grillades :

- Porter des gants spéciaux pour barbecue.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance. Veiller particulièrement qu'aucun enfant ou animal domestique ne puisse aller à proximité du barbecue.

Mesures de protection après le barbecue :

- Fermer la fente de ventilation sous le foyer ainsi que la braise reçoive moins d'oxygène.
- Mettre le couvercle sur le foyer pour que les braises soient recouvertes.
- Ouvrir la fente d'aération dans le couvercle afin que la chaleur puisse s'évacuer.
- Surveiller le barbecue jusqu'à ce qu'il ait refroidi puis le nettoyer.

Montage

Voici quelques consignes pour vous aider à monter votre barbecue rapidement et correctement :

- Vérifier les fournitures et bien étaler les pièces détachées sur une table vide (sous réserves de légères modifications techniques).
- Si, malgré des contrôles rigoureux en usine, il manque une pièce, contacter notre service après-vente (voir la dernière page). Nous vous aiderons dans les délais les plus brefs.
- Utiliser uniquement un outillage en bon état et adapté. Avec des outils usés ou inadaptés, il ne sera pas possible de serrer suffisamment les vis et cela risque de les abîmer si bien qu'elles seront inutilisables.
- Toujours monter tous les éléments de connexion (vis, écrous, etc.) de la manière présentée dans les illustrations. Si un élément d'assemblage s'avère manquant, il convient de se procurer un élément de substitution identique. C'est la seule façon de garantir un montage fiable et solide.
- Suivre impérativement les étapes de travail dans l'ordre indiqué !
- Même si vous n'êtes pas un bricoleur expérimenté, vous n'aurez en général pas besoin de beaucoup plus d'une heure pour effectuer le montage.

Les illustrations relatives aux étapes de montage figurent à la fin de ce manuel.

Maniement

Apprendre à connaître le système OptiHeat

Le barbecue boule de la série black pearl est le seul au monde à disposer avec le système OptiHeat d'un réglage en hauteur du gril.

Si vous souhaitez davantage d'informations relatives au système OptiHeat, venez nous rendre visite sous www.landmann.com



Mettre le barbecue en service



Attention :

Respecter la quantité maximale autorisée du barbecue de chargement en charbon de bois ou en briquettes (voir les caractéristiques techniques). En cas de remplissage excessif, une détérioration du barbecue est possible.

Utiliser uniquement des allume-feu homologués (par ex. allume-feu solides Landmann), ne jamais utiliser d'essence, d'alcool ou d'autres substances déflagrantes pour l'allumage.

Les seuls combustibles autorisés sont le charbon de bois pour barbecue et les briquettes à barbecue. Nous recommandons les produits de qualité de Landmann.

1. Mettre des couches de charbon de bois ou quelques briquettes à barbecue sur la grille à charbon.
2. Allumer un à deux allume-feu solides à l'aide d'une allumette. Les poser sur la couche de charbon de bois ou de briquettes.
3. Laisser l'allumeur solide brûler pendant 2 à 4 minutes. Remplir ensuite le foyer lentement de charbon de bois ou de briquettes à barbecue.

Lors de la première utilisation, le barbecue doit être chauffé pendant environ 20 minutes avec le couvercle fermé sans grillade afin que la peinture appropriée pour l'agro-alimentaire durcisse (comme pour chaque four).

4. Lorsque le charbon ou les briquettes sont totalement recouverts d'une couche de cendre, répartir celle-ci avec une pièce métallique appropriée (par ex. un crochet de cheminée) dans le foyer.
5. Mettre maintenant le gril OptiHeat graissé en place et déposer les grillades. Porter des gants à barbecue ou d'autres gants protégeant de la chaleur.

Mettre le barbecue hors service

- Griller avec réflexion. Mettre uniquement la quantité de combustible nécessaire pour la préparation des aliments.
- Lorsque la cuisson des aliments est terminée ou pour interrompre brièvement la grillade :
  - Fermer la fente de ventilation sous le foyer ainsi que la braise reçoive moins d'oxygène.
  - Mettre le couvercle sur le foyer pour que les braises soient recouvertes.
  - Ouvrir la fente d'aération dans le couvercle afin que la chaleur puisse s'évacuer.
  - Ne pas laisser le barbecue sans surveillance tant que le combustible est chaud.
  - Ne jamais verser d'eau sur la braise chaude car celle-ci s'évaporerait de manière explosive.
  - Ne jamais éliminer des produits incandescents. Laisser la braise dans le barbecue jusqu'à ce qu'elle ait refroidi.

Nettoyage

Danger : risque de brûlures en nettoyant le barbecue brûlant

Certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes. Laisser le barbecue refroidir avant de le nettoyer. Porter des gants de protection.

Afin de profiter longuement de votre barbecue, après chaque utilisation (après refroidissement de toutes les pièces), il faut le nettoyer avec du liquide vaisselle, une brosse et un chiffon. Si les salissures ont séché, le nettoyage demande bien plus de temps.

Environnement et élimination des déchets

Veiller à la propreté en maniant le barbecue.

Démonter le barbecue dans ses pièces individuelles pour l'élimination du barbecue. Les métaux et les plastiques pourront être recyclés.

Respecter les règlements locaux.

Conseils de grillade

Vous trouverez des conseils intéressants pour barbecue à cuisson directe et barbecue à chaleur tournante sur notre site Internet LANDMANN, www.landmann.com/service.



1.

A 4 x M4x10mm

H 4 x M4

SW7

A A A A A A

22

23

H H H H

C 6 x M6x30mm

O 2 x Ø6,5x30mm

2.

34 19 31 18

14 29

!

C C C C C C

29 31 23 23 18

O O



C 6 x M6x30mm

O 2 x Ø6,5x30mm

3.

4.

C C C O 15 34 14 23 O 19 C C C 15

5.

28 30

6.

32 28 17 30

7.

F 2 x M6x25mm

J 2 x M6

SW 10

32 F 28 17 J 31 J F 18



F 2 x M6x25mm

J 2 x M6

D 4 x M6x70mm

SW 10

8.

9.

10.

C 2 x M6x30mm

11.



M 2 x

L 2 x M8

P 4 x Ø8,5/16mm

K 2 x M8

SW 13

12.

26 K P 25 P L M 31 18 24 M L P 25 P K 26

13.

11 12 28 27



14.

13

20

34

19

20

15.

33

10

16

G 4 x M6x45mm

J 4 x M6

SW 10

N 4 x Ø6,5x20mm

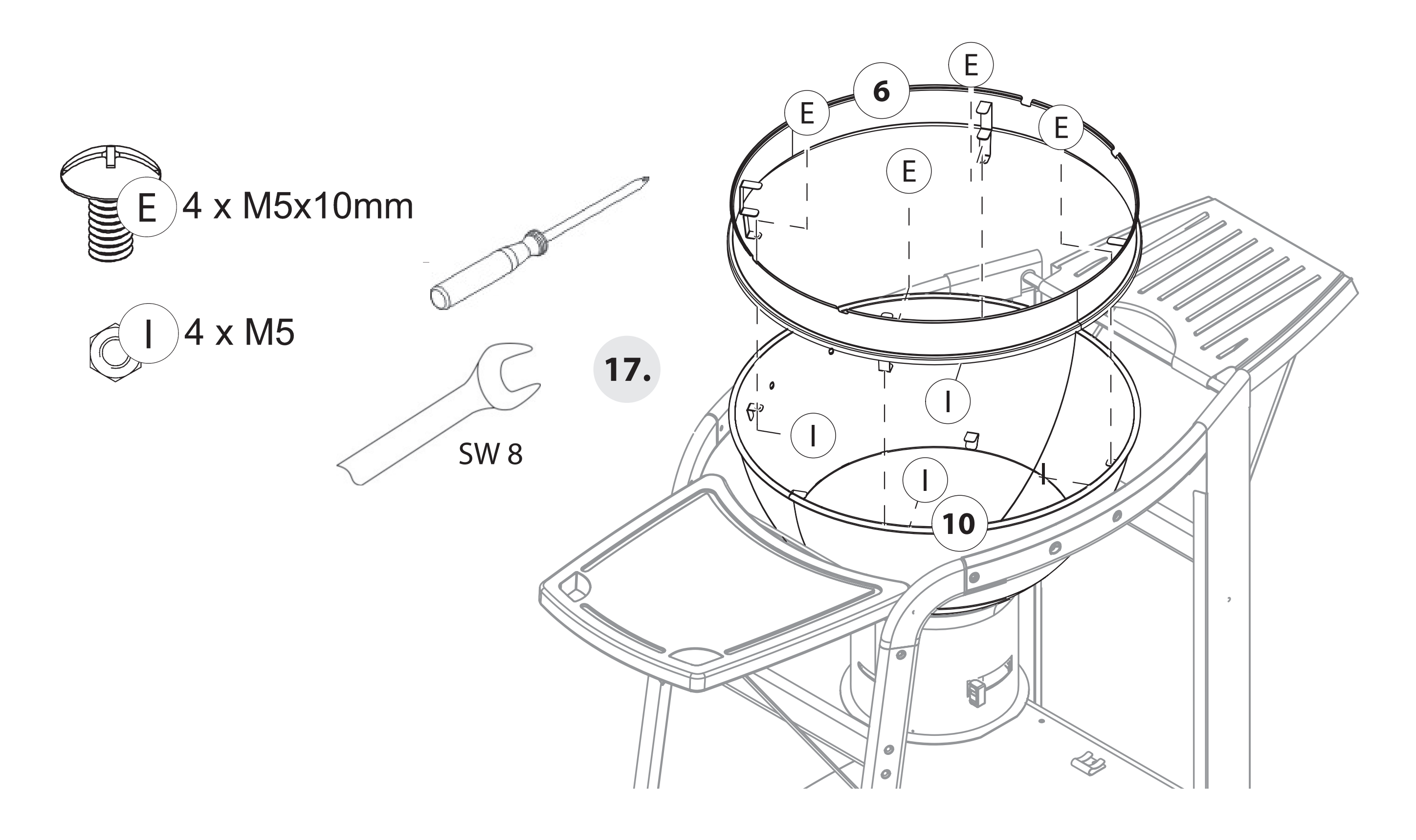


B 2 x M6x15mm

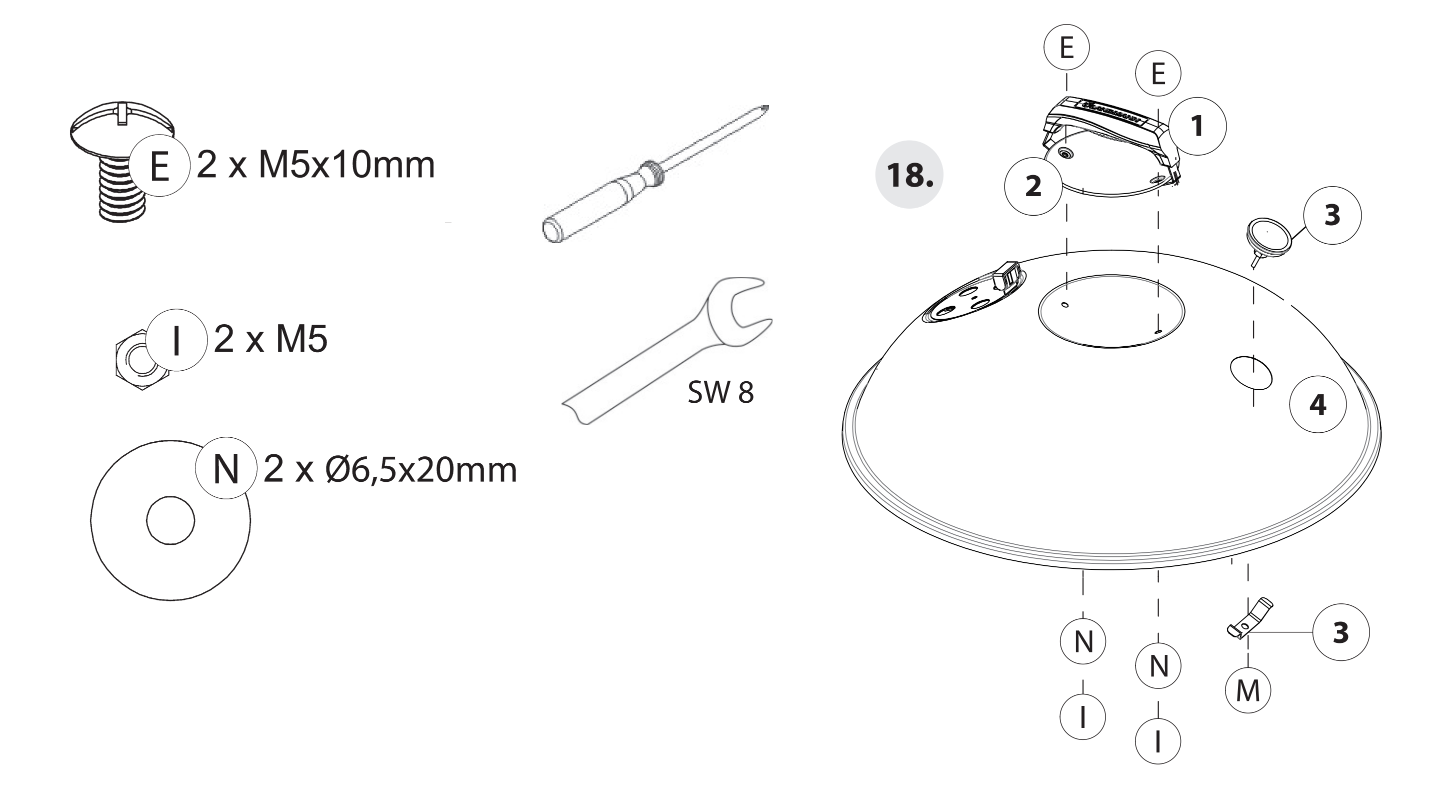
N 2 x Ø6,5x20mm

16.

B N 10 35




LANDMANN


E 2 x M5x10mm
I 2 x M5
N 2 x Ø6,5x20mm
SW 8
18.
E
E
1
2
3
4
N
N
I
I
M
3

19.

6

6

5

6

6

5



20.

4

5

9

9

8

10



21.

21

16

35

22.

36


LANDMANN




LANDMANN

Adresse / Address / Adresse / Indirizzo / Cím / Adres / Adress / Adresse / Adresse / Osoite

(D)	**Germany**	Landmann® GmbH & Co. Handels-KG Am Binnenfeld 3-5, D-27711 Osterholz-Scharmbeck, Deutschland Tel. **49 - 47 91 - 30 8 - 59 oder 16, Fax **49 - 47 91 - 30 8 - 36 Mo-Do 8:00 bis 16:45 Uhr, Fr 8:00 bis 15:30 Uhr e-mail: ohz@landmann.de, internet: www.landmann.com
(GB)	**United Kingdom**	Landmann® Ltd. Unit 6 Blackstone Road, Stukeley Meadows Industrial Estate,Huntingdon, Cambs,PE29 6EF, United Kingdom Tel: **44 - 0871 2311990 Monday to Thursday 9am to 5pm, Friday, 9am to 4pm. e-mail: enquiries@landmann.co.uk, internet: www.landmann.co.uk
(F)	**France**	Landmann France S.A.S.U. 7, Rue de la Barre F-86500 Montmorillon Tel. **33 (0) 5 49 - 84 37 80, Fax **33 (0) 549 - 84 55 58 E-Mail: receptionfrance@landmann.de, Web site: www.landmannfrance.com
(I)	**Italiy**	La preghiamo di rivolgersi all'ufficio tedesco.
(H)	**Hungary**	Landmann Hungária Kft. Almáskert u. 4., H-2220 Vecsés Tel. **36 - 29 - 55 50 70, Fax **36 - 29 - 35 49 32 Hétfő-Csütörtök 8:00 - 16:30, Péntek 8:00 - 16:30 e-mail: infohun@landmann. de, www.landmann.hu
(PL)	**Poland**	Landmann® Polska Sp.z.o.o. ul. Kuziennicza 13b, 59-400 Jawor, Polska Tel. **48 - 76 - 8 70 24 61, Fax **48 - 76 - 8 70 23 88 Poniedziałek - czwartek od 8:00 do 16:45, piątek od 8:00 do 15:30 e-mail: landmann@landmann.pl, internet: www.landmann.pl
(S)	**Sweden**	Landmann® Skandinavia AB Storgatan 70, S-568 32 Skillingaryd, Sverige Tel. **46 - 3 70 - 69 35 80, Fax **46 - 3 70 - 4 95 80 Måndag-Fredag, 08.00 - 16.00 e-mail: landmann@landmann.se, internet: www.landmann.se
(N)	**Norway**	Landmann® Norge AS Sandstuveien 60 A, N-1184 Oslo, Norway Tel. **47 - 23 - 16 50 10, Fax **47 - 23 - 16 50 11 Mandag-Fredag 08:00 - 16:00 e-mail: landmann@landmann.no, internet: www.landmann.no
(DK)	**Denmark**	LANDMANN® Danmark A/S Kastanievej 30, DK – 2670 Greve, Danmark Tel. **45 - 59 44 74 14, Fax **45 - 59 44 74 41 Mandag-Torsdag: 8.00 - 16.00, Fredag 8.00 - 15.00 e-mail: landmann@landmann.dk, internet: www.landmann.dk
(FIN)	**Finland**	Landmann® Finland OY Laulakuja 4, PL. 1, SF-00421 Helsinki, Finland Tel. **358 - 9 - 47 70 93 - 0, Fax **358 - 9 - 47 70 93 50 Maanantai-Perjantai 8:30 - 16:30 e-mail: landmann@landmann.fi, internet: www.landmann.fi



